

FOUR À MICRO-ONDES

Mode d'emploi et conseils de cuisson

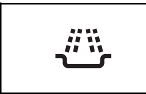
GE109M / GE109MST



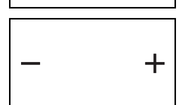
Code No. : DE68-03505H

Guide rapide d'utilisation

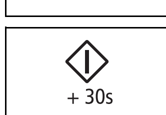
Pour cuisiner des aliments



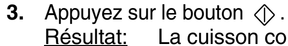
1. Placez les aliments dans le four.
   Sélectionnez la puissance souhaitée en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton .



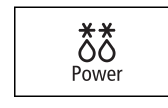
2. Sélectionnez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur les boutons (—) et (+).



3. Appuyez sur le bouton .
   <u>Résultat:</u> La cuisson commence. Le four émet quatre bips lorsque la cuisson est terminée.



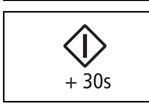
Pour utiliser la Décongélation automatique



1. Placez les aliments congelés dans le four.
   Sélectionnez le type d'aliment souhaité en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Décongélation automatique** () [Décongélation].

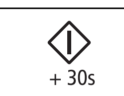


2. Sélectionnez le poids en appuyant sur les boutons (—) et (+).



3. Appuyez sur le bouton .

Pour ajouter des cycles de cuisson supplémentaires de 30 secondes

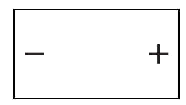


Laissez les aliments dans le four.
Appuyez une ou plusieurs fois sur la touche **+30s** , pour chaque cycle supplémentaire à ajouter.

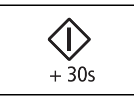
Pour utiliser la fonction Gril



1. Appuyez sur le bouton .

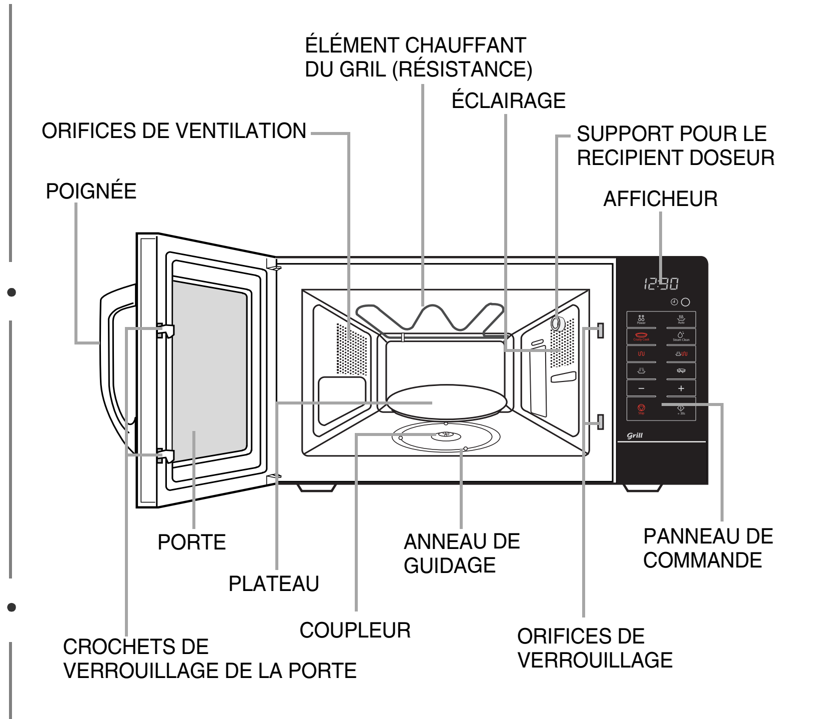


2. Sélectionnez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur les boutons (—) et (+).



3. Appuyez sur le bouton .

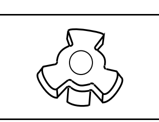
Four



Panneau de commande

1. AFFICHEUR
2. SÉLECTION DU MODE DE DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE
3. SÉLECTION DU MODE CUISSON CROUSTILLANTE AUTOMATIQUE
4. SÉLECTION DU MODE GRIL
5. SÉLECTION DU NIVEAU DE PUISSANCE
6. BOUTON HAUT (+) / BAS (–) (Temps de cuisson, poids et dimensions)
7. BOUTON D'ARRÊT ET D'ANNULATION
8. RÉGLAGE DE L'HEURE
9. SÉLECTION DU MODE DE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE
10. BOUTON NETTOYAGE VAPEUR
11. SÉLECTION DU MODE COMBINÉ
12. DEBRAYAGE DE LA ROTATION DU PLATEAU
13. BOUTON DEPART

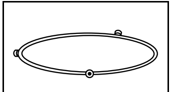
Accessoires



1. **Coupleur**, déjà placé sur l'axe du moteur situé au centre du plancher du four.

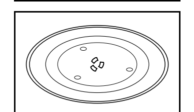
   Objet: le coupleur fait tourner le plateau.





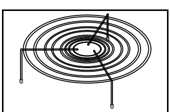
2. **Anneau de guidage**, à placer au centre du plancher du four.

   Objet: l'anneau de guidage supporte le plateau.



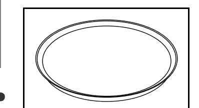
3. **Plateau**, à placer sur l'anneau de guidage en adaptant le centre sur le coupleur.

   Objet: ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il est facile de le retirer pour le nettoyer.



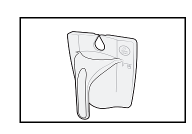
4. **Grille métallique**, à placer sur le plateau.

   Objet: la grille métallique peut être utilisée en mode gril et en mode combiné (micro-ondes + gril).



5. **Plateau croustillant**, voir page 11 jusqu'à13.

   Objet: Le plateau croustillant est à utiliser pour la cuisson croustillante automatique ou manuelle.



6. **Récipient doseur**, voir page 8.

   Objet: Le récipient doseur est utilisé pour nettoyer le four.

☛ N'utilisez **JAMAIS** le four à micro-ondes sans l'anneau de guidage et le plateau.

Utilisez ce mode d’emploi

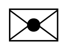
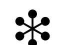
Vous venez d’acquérir un four à micro-ondes SAMSUNG. Le mode d’emploi contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- ***précautions d’emploi,***
- ***récipients et ustensiles recommandés,***
- ***conseils utiles.***

Au début de ce mode d’emploi, un aide-mémoire décrit les quatre opérations de base :

- ***cuire un plat (avec votre four à micro-ondes),***
- ***décongeler un plat automatiquement,***
- ***utiliser le gril,***
- ***ajouter du temps de cuisson.***

Au début du mode d’emploi, vous trouverez les illustrations des modèles de four et plus particulièrement des panneaux de commande, pour vous permettre de mieux localiser les boutons.
Les instructions pas-à-pas emploient quatre symboles :

		
Important	**Remarque**	**Remarque**

CONSIGNES PERMETTANT D'EVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

La non observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie micro-onde.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de manipuler les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune salissure ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien agréé. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) Porte (déformée)
(2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)
(3) Joints de la porte et surfaces d’étanchéité

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié et formé par le fabricant.

Précautions d’emploi

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.
LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.

Avant de faire cuire des aliments ou des liquides dans votre four à micro-ondes, prenez les précautions suivantes :

- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à la cuisson au four à micro-ondes. N'utilisez **JAMAIS** de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de pics à brochette, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique.

  Pourquoi : Des arcs électriques ou des étincelles susceptibles d'endommager le four risquent de se former.
- Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas. N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour faire sécher des papiers ou des vêtements.
- Les petites quantités d'aliments nécessitent un temps de cuisson ou de chauffe plus court. Même en appliquant les temps de cuisson indiqués, ces aliments sont susceptibles de surchauffer et de brûler.
- Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.
- Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation : Laissez **TOUJOURS** les aliments reposer au moins 20 secondes après l'arrêt du four afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu en fin de cuisson (et pendant la cuisson si nécessaire).

  En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants :
  - * immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ;
  - * recouvrez-la d'un tissu propre et sec ;
  - * n'appliquez aucune crème, huile ou lotion.
- **NE remplissez JAMAIS** le récipient à ras bord. Choisissez un récipient évasé afin de prévenir tout débordement éventuel. Les bouteilles à goulot étroit peuvent exploser en cas de surchauffe. **NE faites JAMAIS** chauffer un biberon encore muni de sa tétine ; il risquerait d'exploser en cas de surchauffe.
- Avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.
- Ne faites jamais réchauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé. Ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates.
- Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent de réduire la durée de vie de l'appareil et de créer des situations dangereuses.
- N'obstruez **JAMAIS** les orifices de ventilation du four avec une pièce de tissu ou un morceau de papier. Le tissu ou le papier risque de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut alors surchauffer et s'éteindre automatiquement. Il restera inutilisable tant qu'il n'aura pas suffisamment refroidi.
- Utilisez **TOUJOURS** des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.
- **NE touchez PAS** les éléments chauffants ou les parois internes du four tant que celui-ci n'a pas refroidi.

Précautions d'emploi (suite)

- Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau ou une surface chauffante.
  N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommagé(e).
- Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil (env. 50 cm).

Pourquoi : L'air ou la vapeur s'échappant du four à ce moment précis risque de vous brûler.

- Un cliquetis peut se faire entendre pendant le fonctionnement du four, et plus particulièrement pendant la décongélation.

Pourquoi : Ces bruits sont normaux. Ils indiquent un changement de puissance.

- **NE faites JAMAIS** fonctionner le four à vide. Il serait automatiquement mis hors tension pour des raisons de sécurité. Le four fonctionnera à nouveau normalement après une période de repos d'au moins 30 minutes.
  Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous mettez le four en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.
- Le four à micro-ondes ne doit pas être installé dans un élément de cuisine.

IMPORTANT

- Cet appareil **N'EST PAS** conçu pour être utilisé par des jeunes enfants non assistés par un adulte responsable ; Ne les laissez jamais sans surveillance à proximité du four lorsque celui-ci est en marche. De même, évitez d'entreposer ou de cacher tout objet suscitant l'intérêt des enfants au-dessus du four.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Cet appareil est très chaud pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- **N'UTILISEZ PAS** de nettoyants fortement abrasifs ou de grattoirs métalliques coupants pour nettoyer la porte du four, ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre (si fournis).

AVERTISSEMENT :
si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.

AVERTISSEMENT :
il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

AVERTISSEMENT :
les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

AVERTISSEMENT :
n'autorisez des enfants à utiliser le four seuls que lorsqu'ils connaissent parfaitement les instructions de fonctionnement et qu'ils sont conscients des risques engendrés par une utilisation incorrecte.

AVERTISSEMENT :
en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.

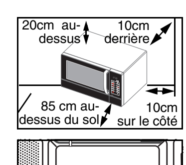
AVERTISSEMENT :
les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart du four.

- Pour des raisons de sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un jet de vapeur ou d'un nettoyeur haute pression.

Installez votre four à micro-ondes

FR

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.



1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.
2. Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Vérifiez que le plateau tourne librement.
3. Installez le four à micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation.

☛ Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un composant ou un câble spécial disponible chez votre fabricant ou un réparateur agréé.
Pour votre sécurité, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches avec mise à la terre de 230 V CA - 50 Hz. Si le câble électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial.

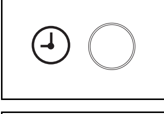
☛ N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four. Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du cordon d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les surfaces intérieures et le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

Réglez l’horloge

Votre four à micro-ondes est équipé d’une horloge grâce à laquelle vous pouvez afficher l’heure sur 24 heures ou sur 12 heures. Vous devez régler l’horloge :

- ***à l’installation initiale,***
- ***après une coupure de courant.***

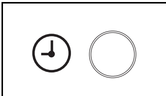
N’oubliez pas de changer l’heure lors du passage de l’heure d’hiver à celle d’été, et vice-versa.



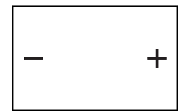
1. | **Pour afficher l’heure en mode....** | **appuyez sur le bouton ...** |
   |---|---|
   | 24-heures, | une fois. |
   | 12-heures, | deux fois. |



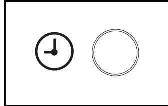
2. Appuyez sur les boutons (—) et (+) pour déterminer les heures.



3. Appuyez sur le bouton .



4. Appuyez sur les boutons (—) et (+) pour déterminer les minutes.



5. Appuyez sur le bouton .
   Résultat: l’heure est affichée en permanence lorsque vous n’utilisez pas le four.

Problèmes et solutions

Si vous êtes confronté à l’un des problèmes énumérés ci-dessous, essayez les solutions correspondantes.

◆ Ces phénomènes sont normaux :
- Condensation à l’intérieur du four.
- Flux d’air autour de la porte et du four.
- Réflexion de lumière autour de la porte et du four.
- Vapeur s’échappant du pourtour de la porte et des orifices de ventilation.

◆ Le four ne démarre pas lorsque vous appuyez sur le bouton .
- La porte est-elle bien fermée ?

◆ Les aliments ne sont pas du tout cuits.
- Avez-vous sélectionné le temps de cuisson correctement et/ou appuyé sur le bouton ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L’alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d’une surcharge de votre prise électrique ?

◆ Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
- Avez-vous indiqué un temps de cuisson correct en fonction du type d’aliments ?
- Avez-vous choisi le niveau de puissance approprié ?

◆ Des étincelles et craquements se produisent à l’intérieur du four (arcs électriques).
- Avez-vous utilisé un plat avec des décorations métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique à l’intérieur du four ?
- Avez-vous mis du papier d’aluminium dans le four ?

◆ Le four provoque des interférences avec des radios ou téléviseurs.
- Une légère interférence peut être provoquée sur un téléviseur ou une radio lorsque le four fonctionne. C’est normal. Pour remédier à ce problème, installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l’afficheur peut être réinitialisé. Pour remédier à ce problème, déconnectez le cordon d’alimentation, puis rebranchez-le. Réglez de nouveau l’horloge.



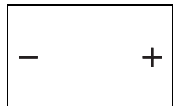
Si le problème ne peut être résolu à l’aide des instructions ci-dessus, contactez votre revendeur ou le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes

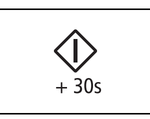
Suivez les instructions ci-dessous pour cuire ou réchauffer des aliments.
Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser les aliments cuire sans surveillance.
Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte.



1. Appuyez sur le bouton .
<u>Résultat:</u> la puissance de cuisson maximale (900 W) s'affiche par défaut. Réglez le niveau de puissance approprié en appuyant de nouveau sur le bouton jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.



2. Appuyez sur les boutons (—) et (+) pour déterminer les minutes.



3. Appuyez sur le bouton .
<u>Résultat:</u> l'éclairage du four s'allume, le plateau commence à tourner et la cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée;
1) un signal sonore retentit quatre fois,
2) un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes,
3) l'heure s'affiche de nouveau.

☛ Ne mettez **jamais** le four en route lorsqu'il est vide.


Pour chauffer un plat pendant une courte durée à puissance de cuisson maximale (900 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton 30 sec+ chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes de cuisson. Le four démarre immédiatement.

Niveaux de puissance

Vous pouvez choisir entre sept niveaux.

Niveau	Puissance	
	Micro-ondes	GRIL
ÉLEVÉ	900 W	
MOYEN ÉLEVÉ	600 W	
MOYEN	450 W	
MOYEN-BAS	300 W	
DÉCONGÉLATION	180 W	
BAS/TIÈDE	100 W	
GRIL	-	1300 W
COMBI I	600 W	1300 W
COMBI II	450 W	1300 W
COMBI III	300 W	1300 W

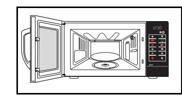
Les temps de cuisson donnés dans ce mode d'emploi correspondent aux niveaux de puissance indiqués ci-dessus. Si vous sélectionnez un niveau de puissance plus élevé, le temps de cuisson sera plus court.

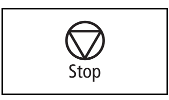
En revanche, si vous sélectionnez un niveau de puissance moins élevé, le temps de cuisson sera plus long.

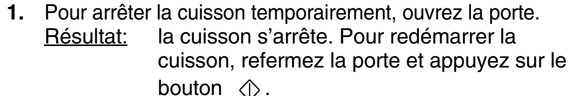
FR

Arrêtez la cuisson

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment afin d'examiner les aliments.



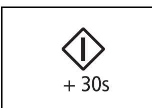


1. Pour arrêter la cuisson temporairement, ouvrez la porte.
   Résultat: la cuisson s'arrête. Pour redémarrer la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton ⟐.

2. Pour arrêter la cuisson complètement, appuyez deux fois sur le bouton (Stop).
   Résultat: les réglages de cuisson sont annulés.

☛ Vous pouvez également annuler les réglages avant de démarrer la cuisson en appuyant sur le bouton d'annulation(Stop).

Ajustez le temps de cuisson

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton 30 sec+ chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.



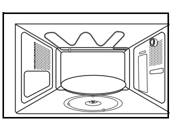
Appuyez sur le bouton **30 sec+** chaque fois que vous souhaitez ajouter 30 secondes.

Utilisation de la fonction Nettoyage vapeur

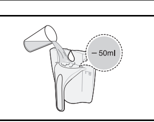
La vapeur émise par le système de nettoyage humidifie la surface de la cavité. Cette fonction de nettoyage vapeur permet de nettoyer très facilement la cavité du four.

☛ Utilisez cette fonction uniquement lorsque le four a complètement refroidi (température ambiante).

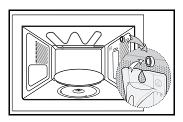
☛ Utilisez de l'eau normale uniquement, et non de l'eau distillée.



1. Ouvrez la porte du four.



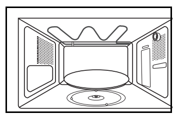
2. Remplissez d'eau le récipient doseur prévu à cet effet, jusqu'à la ligne de niveau
   (elle se situe à 50 ml environ).



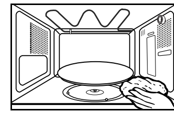
3. Placez le récipient doseur dans le support supérieur, situé sur la paroi droite de la cavité du four.
4. Fermez la porte.



5. Appuyez sur le bouton **Steam Clean** (Steam Clean) [Nettoyage vapeur]. Le four se met en marche.



6. Aprés que le bip a indiqué la fin du cylcle, ouvrez la porte.



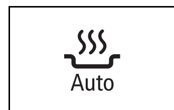
7. Essuyez la cavité à l'aide d'un torchon sec.
   Retirez le plateau tournant et essuyez la surface à l'aide de papier essuie-tout.

Attention !

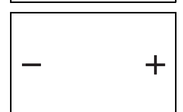
- Le récipient doseur s'utilise uniquement lors du mode "**Nettoyage vapeur** ".
- Lors de la cuisson d'aliments solides, retirez le récipient du four, car il pourrait s'endommager et prendre feu.

Réchauffez un plat en mode automatique

La fonction de réchauffage automatique propose quatre programmes pré-enregistrés. Ainsi, vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson, ni le niveau de puissance. Vous pouvez indiquer le nombre de portions en appuyant sur le bouton (—) et (+).
Posez le plat au centre du plateau, puis fermez la porte



1. Sélectionnez le type d'aliments en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton de sélection du mode réchauffage automatique (Auto).



2. Sélectionnez la taille des portions à l'aide des boutons (—) et (+). Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.



3. Appuyez sur le bouton ◇ .
   Résultat: la cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :
   1) un signal sonore retentit quatre fois,
   2) un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes,
   3) l'heure s'affiche de nouveau.

 N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

Temps pour le réchauffage en mode automatique

Le tableau suivant présente les divers programmes de réchauffage et de cuisson en mode automatique, les quantités, temps de repos et autres recommandations.

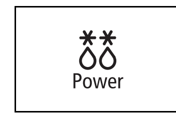
Code/ Symbole	Aliment	Quantité	Temps de repos (en minutes)	Recommandations
1	**Assiette garnie** Réfrigérée	300 à 350g 400 à 450g 500 à 550g	3 min.	Mettez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez cette dernière d'un film plastique garanti micro-ondes. Ce programme concerne des plats composés de trois aliments différents, tels qu'un morceau de viande avec de la sauce, des légumes et des pommes de terre, des pâtes ou du riz.
2	**Légumes frais**	200 à 250g 300 à 350g 400 à 450g 500 à 550g 600 à 650g 700 à 750g	3 min.	Lavez, épluchez et découpez les légumes en morceaux de taille similaire, puis pesez-les. Placez-les dans un saladier en verre avec couvercle. Ajoutez 45 ml d'eau (3 cuillères à soupe) pour les quantités de 200 à 450 g, 60 ml (4 cuillères à soupe) pour les quantités de 500 à 650 g et 75 ml (5 cuillères à soupe) pour les quantités de 700 à 750 g. Remuez après la cuisson. Lorsque vous cuisez des quantités importantes, remuez une fois en cours de cuisson.
3	**Morceaux de poulet**	200 à 300 g (1morceau) 400 à 500 g (2morceaux) 600 à 700 g (2 à 3morceaux) 800 à 900 g (3 à 4morceaux)	3 min.	Enduisez les morceaux de poulet d'huile et ajoutez du sel, du poivre ou d'autres épices selon vos goûts. Posez-les sur la grille haute, côté peau vers le bas. Au signal sonore, retournez-les.
4	**Petits pains congelés**	100à150 g (2 pièces) 200à250 g (4 pièces) 300à350 g (6 pièces)	2 min.	Placez les petits pains sens dessus dessous en cercle sur la grille. Retourner dès que le bip retentit.

Décongelez un plat automatiquement

La décongélation automatique vous permet de décongeler des aliments, tels que de la viande, de la volaille ou du poisson.
Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids de l'aliment, le temps de décongélation et le niveau de puissance étant réglés automatiquement.

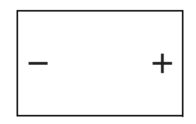
N'utilisez que des récipients garantis micro-ondes.

Posez le plat congelé au centre du plateau, puis fermez la porte.

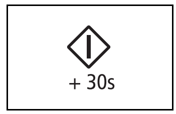


1. Appuyez sur le bouton **Décongélation automatique**( ) une ou plusieurs fois pour sélectionner le type d'aliments à décongeler.
   Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau ci-dessous.

   Exemple : Appuyez trois fois sur le bouton **Décongélation automatique** ( ) pour décongeler du poisson.



2. Sélectionnez le poids des aliments en appuyant sur les boutons (—) et (+).
   Vous pouvez sélectionner un poids d'aliment compris entre 200 et 2000g
   (Le poids maximum de Pain/Gâteau est de 1000 g.)



3. Appuyez de nouveau sur le bouton pour lancer le processus de décongélation.
   Résultat:
   - la décongélation commence.
   - un signal sonore peut se faire entendre à mi-parcours pour vous faire penser à retourner l'aliment.
   - Appuyez de nouveau sur le bouton pour terminer la décongélation.



Vous pouvez également décongeler de le nourriture manuellement. Pour cela, sélectionnez le mode micro-ondes avec un niveau de puissance de 180W. Pour plus de détails, reportez-vous à la section "Cuisez et réchauffez un plat par micro-ondes" en page 7.

Temps pour la décongélation automatique

Le tableau suivant présente les divers programmes de la Décongélation Automatique, les quantités, les durées et les recommandations appropriées. Ôtez tout type d'emballage avant de procéder à la décongélation. Placez les aliments sur le plateau tournant.

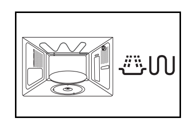
Aliment	Portion	Temps de repos	Recommandation
1. Viande	200-2000g	20-60 min.	Retourner la viande quand le four donne un signal de rappel. Ce programme convient aux types de vian-des suivants : viande de boeuf, agneau, porc, steaks, côtelettes et hachis.
2. Volaille	200-2000g	20-60 min.	Retourner le plat quand le four donne un signal de rappel. Ce programme convient aux poulets entiers et poulets en morceaux.
3. Poisson	200-2000g	20-50 min.	Retourner le poisson quand le four donne un signal de rappel. Ce programme convient aux poissons entiers et aux filets de poisson.
4. Pain/ gâteau	125-1000g	5-20 min.	Placez le pain ou le gâteau sur un morceau de papier cuisson (papier sulfurisé) et retournez-le dès que bip retentit (le four continue à fonctionner pendant le bip et s'arrête lorsque la porte est ouverte). Ce programme convient pour toutes les sortes de pain, en tranche ou entier, ainsi que pour les petits pains et les baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient également pour toutes sortes de gâteaux à base de levure, biscuits, gâteaux au fromage et pâtes feuilletées. Il ne convient pas aux pâtes sablées, gâteaux aux fruits et à la crème, ainsi qu'aux gâteaux nappés de chocolat.



Sélectionnez le niveau de puissance 180 W pour décongeler les aliments manuellement. Pour plus de détails sur la décongélation manuelle, reportez-vous à la page 20.

Utilisation de la fonction de cuisson automatique Croustilleur

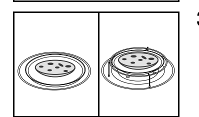
En mode Croustilleur, la température de cuisson est définie automatiquement.
Vous pouvez indiquer la quantité en appuyant sur les boutons (—) et (+).
Tout d'abord, placez le plat Croustilleur au centre du plateau tournant et fermez la porte du four.



1. Placez le plat directement sur le plateau tournant et préchauffez-le en sélectionnant la combinaison micro-ondes/grill la plus élevée.
   Pour ce faire, appuyez sur le bouton **Combi( )** et définissez le temps de préchauffage (3 à 5 minutes) à l'aide des boutons (—) et (+).



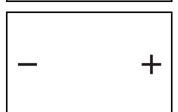
2. Appuyez sur le bouton ◇.
   ☛ Utilisez toujours un gant pour sortir le plat du four, car il reste très chaud.



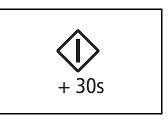
3. Ouvrez la porte du four.
   Placez les aliments sur le plat Croustilleur préchauffé.
   Fermez la porte.
   ✉ Placez le plat sur le support métallique du four (ou sur le plateau tournant).



4. Sélectionnez le type d'aliment souhaité en appuyant une ou plusieurs fois sur le bouton **Crusty Cook ( )** [Croustilleur].



5. Sélectionnez la quantité à l'aide des boutons (—) et (+).
   (Consultez le tableau placé sur le côté)



6. Appuyez sur le bouton ◇.
   Résultat: La cuisson commence. Lorsqu'elle est terminée :
   1) Le four émet quatre bips.
   2) Le rappel sonore de fin de cuisson émet trois bips (un par minute)
   3) L'horloge s'affiche de nouveau.

✉ **Comment nettoyer votre plat Croustilleur**
Nettoyez le plat à l'eau chaude, en utilisant un produit détergent, puis rincez à l'eau claire.

✉ N'utilisez pas de brosse ou d'éponge dure afin de ne pas endommager la surface du plat.

❊ **A noter :**
Le plat Croustilleur ne se lave pas en lave-vaisselle.

Utilisation de la fonction de cuisson automatique Croustilleur (suite)

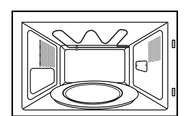
FR

Le tableau suivant présente les différents programmes automatiques de la fonction Croustilleur, les quantités, les temps de repos et les recommandations appropriées. Ces programmes sont disponibles pour les combinés micro-ondes/gril.
Avant d'utiliser la fonction Croustilleur, nous vous recommandons de préchauffer le plat Croustilleur sur le plateau tournant, pendant 3 à 5 minutes, en utilisant la combinaison 600 W/grill. Utilisez des gants de protection pour sortir le plat !

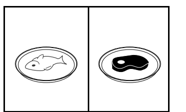
Code / Aliment (-18 °C)	Taille de portion	Temps de préchauffage	Temps de repos	Recommandations
1. Pizza surgelée	200 g 300 g 400 g 500 g	5 min.	-	Préchauffez le plat Croustilleur à 600 W + gril. Placez la pizza sur le plat. Puis placez le plat sur le support.
2. Baguettes surgelées	150 g (1) 250 g (2) 350 g (3)	4 min.	2-3	Préchauffez le plat Croustilleur à 450 W + gril. Une baguette : placez-la de manière décentrée sur le plat Croustilleur ; deux baguettes : placez-les côté à côte sur le plat. Ce programme peut être utilisé pour les baguettes garnies (légumes, jambon et fromage), ainsi que pour les petites pizzas.
3. Quiche/ gâteau surgelé(e)	150 g (1) 300 g (1 à 2) 450 g (1 à 2)	3 min.	1-2	Préchauffez le plat Croustilleur à 600 W + gril. Placez la quiche/le gâteau surgelé(e) sur le plat. Puis placez le plat sur le support.
4. Nuggets de poulet surgelés	250 g 500 g	4 min.	-	Préchauffez le plat Croustilleur à 600 W + gril. A l'aide d'un pinceau, étalez une cuillère à soupe d'huile sur le plat. Répartissez les nuggets de manière régulière. Retournez-les lorsque le four émet un bip. Appuyez sur le bouton de démarrage pour continuer la cuisson.

Le mode Cuisson croustillante manuelle

Votre four à micro-ondes SAMSUNG est fourni avec un plat croustilleur. Ce plat vous permet de faire dorer la partie supérieure des aliments à l'aide du gril et de rendre la partie inférieure dorée et croustillante grâce à la température élevée du plat croustilleur. Le plat croustilleur peut servir pour divers aliments. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante. Ce plat peut également servir pour le bacon, les œufs, les saucisses, etc.

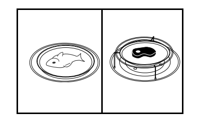


1. Posez le plat croustilleur directement sur le plateau et préchauffez-le en choisissant le mode combiné micro-ondes (puissance de cuisson de 600 W) + gril ( ). Respectez les temps et les recommandations du tableau de la page suivante.
   ☛ Utilisez toujours des gants isolants car le plat croustilleur sera très chaud.
2. Pour donner un bel aspect doré aux aliments tels que le bacon et les œufs, enduisez le plat d'huile.
   ❇ Votre plat croustilleur est recouvert d'un revêtement anti-adhésif, matière très sensible aux rayures.
   ❇ Ne coupez jamais la nourriture directement dans le plat avec des objets pointus comme un couteau. Utilisez des accessoires en plastique pour éviter de rayer le revêtement du plat croustilleur ou sortez les aliments du plat avant de les couper.





3. Disposez les aliments dans le plat croustilleur.
   ☛ Ne mettez aucun récipient ou objet non résistant à la chaleur sur le plat croustilleur (un saladier en plastique, par exemple).
   ☛ Ne mettez jamais le plat croustilleur dans le four sans que le plateau soit installé.



4. Placez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou sur le plateau) dans le four.
5. Sélectionnez le temps et la puissance de cuisson appropriés. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.



Comment nettoyer le plat croustilleur

Nettoyez le plat croustilleur avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle, puis rincez-le à l'eau claire. N'utilisez pas de brosse à récurer ou d'éponge à face grattante, sous peine d'endommager le revêtement du plat.

❇ **Attention**

Le plat croustilleur n'est pas garanti lave-vaisselle.

Le mode Cuisson croustillante manuelle (suite)

Nous vous conseillons de préchauffer le plat croustilleur directement sur le plateau du four en choisissant le mode combiné micro-ondes (puissance de cuisson de 600 W) + gril( ) et en respectant les temps et recommandations du tableau ci-dessous.

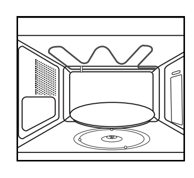
Aliment	Quantité	Puissance	Temps de préchauffage (en minutes)	Temps de cuisson (en minutes)	Recommandations
Bacon	80g (4tranches) 160g (8tranches)	600W + gril	3	3 à 3½ 4½ à 5	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les tranches de bacon l'une à côté de l'autre dans le plat, puis mettez ce dernier sur la grille.
Tomates gratinées	200g (2tomates) 400g (4tomates)	450W + gril	3	3 4	Préchauffez le plat croustilleur. Coupez les tomates en deux. Disposez-les en cercle dans le plat, saupoudrez de fromage râpé, puis mettez le plat sur la grille.
Hamburgers (congelés)	125g (2) 250g (4)	600W + gril	3	6 à 6½ 8 à 8½	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les hamburgers congelés en cercle dans le plat, puis mettez ce dernier sur la grille. Retournez après 4 à 5 minutes de cuisson.
Mini-pizzas (réfrigérées)	100 à 150g 200 à 250g	600W + gril	5	3 à 3½ 4 à 4½	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les mini-pizzas en cercle dans le plat, puis mettez ce dernier sur la grille.
Frites au four (congelées)	200g 300g 400g	450W + gril	4	9 12 15	Préchauffez le plat croustilleur. Disposez les frites dans le plat, puis placez ce dernier sur la grille. Retournez les frites à mi-cuisson.
Pommes de terre en robe de chambre	250g 500g	600W + gril	4	4½ à 5 7 à 7½	Préchauffez le plat croustilleur. Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle dans le plat, côté coupé vers le bas. Mettez le plat sur la grille.
Bâtonnets de poisson pané (congelés)	150g (5bâtonnets) 300g (10bâtonnets)	600W + gril	4	6 à 6½ 8½ à 9	Préchauffez le plat croustilleur, puis enduisez-le d'huile (une cuillère à soupe). Disposez les bâtonnets en cercle dans le plat. Retournez après 3 1/2 minutes de cuisson (pour 5 bâtonnets) ou après 5 minutes (pour 10 bâtonnets).

Choisissez la position de l'élément chauffant 

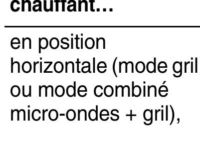
L'élément chauffant (ou résistance) est utilisé lorsque la cuisson s'effectue à l'aide du gril. Vous avez le choix entre deux positions :

- ***horizontale pour le mode gril ou le mode combiné micro-ondes + gril,***

☛ Ne changez la position de l'élément chauffant que lorsqu'il est froid et ne forcez pas excessivement pour le mettre en position verticale.







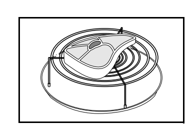
Pour mettre l'élément chauffant…	alors…
en position horizontale (mode gril ou mode combiné micro-ondes + gril),	◆ tirez l'élément chauffant vers vous, ◆ poussez-le vers le haut jusqu'à ce qu'il soit parallèle à la voûte du four.

Pour faciliter le nettoyage de la partie supérieure de la cavité du four, inclinez la résistance d'environ 45°.

Choisissez les accessoires



Utilisez des récipients garantis micro-ondes. N'utilisez pas de barquettes ou de plats en plastique, de gobelets en carton, de serviettes en papier, etc.

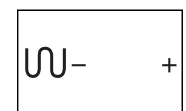


Si vous souhaitez sélectionner le mode combiné micro-ondes + gril, utilisez uniquement des plats garantis à la fois micro-ondes et four classique. Des récipients ou ustensiles métalliques pourraient endommager votre four.

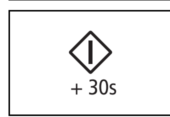
✉ Pour plus de renseignements sur les récipients et ustensiles garantis micro-ondes, reportez-vous à la section "Guide des récipients" page 16.

Cuisez un plat au gril

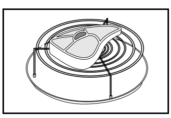
Le gril vous permet de chauffer et de faire dorer des aliments rapidement, sans utiliser les micro-ondes. À cet effet, une grille métallique est fournie avec le four.



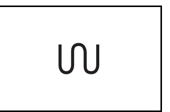
1. Préchauffez le gril à la température appropriée en appuyant sur le bouton **Gril** (⊓⊓), puis définissez le temps de préchauffage à l'aide des boutons (—) et (+).



2. Appuyez sur le bouton ◇.



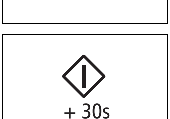
3. Ouvrez la porte et placez la nourriture sur la grille. Refermez la porte.



4. Appuyez sur le bouton **Gril**(⊓⊓).
   Résultat: Les indications suivantes apparaissent sur l'afficheur.



5. Définissez le temps de cuisson au gril souhaité en appuyant sur les boutons (—) et (+).
   La durée maximale est de 60 minutes.



6. Appuyez sur le bouton ◇.
   Résultat: La cuisson au gril démarre. Lorsque la cuisson est terminée:
   1) un signal sonore retentit quatre fois,
   2) un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes,
   3) l'heure s'affiche de nouveau.

✉ Ne vous inquiétez pas si l'élément chauffant s'allume et s'éteint par intermittence en mode gril. Cela permet d'éviter la surchauffe du four.

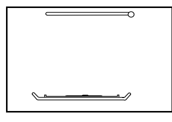
☛ Utilisez toujours des gants isolants car les plats sortant du four sont très chauds. Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale.

Combinez la cuisson aux micro-ondes et le gril

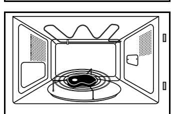
Vous pouvez également combiner la cuisson aux micro-ondes et le gril pour cuire les aliments rapidement et les dorer en même temps.

☛ Utilisez TOUJOURS des récipients et ustensiles garantis à la fois four à micro-ondes et four classique. Les plats en verre ou en céramique sont les mieux adaptés à la cuisson en mode combiné, car ils facilitent la pénétration uniforme des micro-ondes dans les aliments.

☛ Utilisez TOUJOURS des gants isolants car les plats sortant du four sont très chauds.



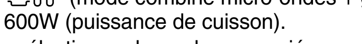
1. Assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale. Pour plus de renseignements, reportez-vous à la page 13.



2. Ouvrez la porte du four.
Placez les aliments sur la grille, puis posez cette dernière sur le plateau. Fermez la porte.



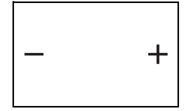
3. Appuyez sur le bouton du mode combiné micro-ondes + gril ( ) .
Résultat: les indications suivantes s'affichent :



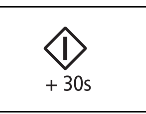
(mode combiné micro-ondes + gril),
600W (puissance de cuisson).

✉ Pour sélectionner le mode approprié, appuyez sur le bouton du mode combiné ( ) jusqu'à ce que le mode souhaité s'affiche.

☛ La température du gril est réglée automatiquement.



4. Définissez le temps de cuisson souhaité en appuyant sur les boutons (—) et (+). La durée maximale est de 60 minutes.



5. Appuyez sur le bouton .
Résultat: la cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :
1) un signal sonore retentit quatre fois,
2) un signal de rappel de fin de cuisson est émis toutes les minutes,
3) l'heure s'affiche de nouveau.

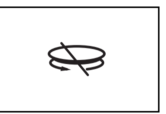
✉ La puissance de cuisson maximale pour le mode combiné micro-ondes + gril est de 600 W.

Désactivez la rotation du plateau

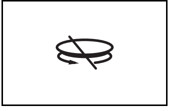
Le bouton de désactivation de la rotation du plateau ( ) empêche le plateau de tourner et vous permet ainsi de cuire, réchauffer ou décongeler des aliments dans des plats de grande taille occupant toute la cavité du four.

☛ Cependant, les résultats sont moins satisfaisants que lorsque le plateau peut tourner, la cuisson des aliments étant moins homogène. Nous vous conseillons de tourner le plat manuellement à mi-parcours.

☛ **Attention !** Ne faites jamais tourner le plateau sans aliment.
- Reason : cela pourrait endommager le four ou provoquer un incendie.



1. Appuyez sur le bouton de désactivation de la rotation du plateau ( ) .
Résultat: le symbole ( ) apparaît et la rotation du plateau est désactivée.



2. Pour activer de nouveau la rotation du plateau, appuyez sur le même bouton( ).
Résultat: le symbole ( ) disparaît de l'afficheur et le plateau peut de nouveau tourner.

✉ N'appuyez pas sur le bouton d'activation ou de désactivation de la rotation du plateau ( ) en cours de cuisson.

Supprimez le signal sonore

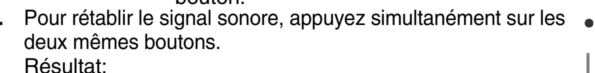
Vous pouvez supprimer le signal sonore à tout moment.



1. Appuyez simultanément sur les boutons Stop et ◇.
Résultat:
- l'indication suivante apparaît sur l'afficheur:



- le signal sonore est désactivé et ne retentit plus chaque fois que vous appuyez sur un bouton.



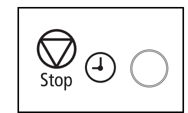
2. Pour rétablir le signal sonore, appuyez simultanément sur les deux mêmes boutons.
Résultat:
- l'indication suivante apparaît sur l'afficheur:



- le four fonctionne avec le signal sonore actif.

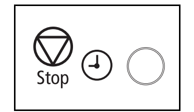
Verrouillez votre four à micro-ondes

Votre four à micro-ondes est doté d'un programme de sécurité vous permettant de verrouiller le four, de telle sorte qu'un enfant ou une personne ne connaissant pas son fonctionnement ne puisse pas l'actionner par mégarde.
Le four peut être verrouillé à tout moment.



1. Appuyez simultanément sur les boutons Stop et ⊕.
Résultat:
- le four est verrouillé (aucune fonction ne peut être sélectionnée).
- l'indication suivante apparaît sur l'afficheur :





2. Pour déverrouiller le four, appuyez simultanément sur les deux mêmes boutons.
Résultat: le four est de nouveau utilisable.

FR

Guide des récipients

FR

Pour cuire des aliments dans le four à micro-ondes, ces dernières doivent pénétrer la nourriture sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé. Veillez donc à choisir des récipients garantis four à micro-ondes. Le tableau suivant énumère différents types de récipients et de plats de cuisson, en indiquant si et comment ils peuvent être utilisés en mode micro-ondes.

Récipients	Garantis micro-ondes	Commentaires
Papier d'aluminium	✓ ✗	Peut être utilisé en petites quantités pour empêcher la surcuisson de certaines parties. Risque de provoquer des arcs électriques (étincelles) si placé trop près des parois du four ou utilisé en trop grande quantité.
Plat à brunir	✓	Ne dépassez pas huit minutes de préchauffe.
Céramique et porcelaine	✓	Les récipients en céramique, en terre cuite et en porcelaine sont habituellement adaptés à la cuisine au four à micro-ondes, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques.
Cartons plastifiés jetables	✓	Certains plats surgelés sont conditionnés dans ce type d'emballage.
Emballage "fast-food"		
• Gobelets et barquettes en polystyrène	✓	Permettent de réchauffer des aliments, mais risquent de se déformer en cas de surchauffe.
• Sachets en papier ou journaux	✗	Risquent de brûler.
• Papier recyclé ou décorations métalliques	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Verre		
• Résistant à la chaleur	✓	Utilisable, à condition de ne pas présenter de décorations métalliques.
• Verres de table	✓	Utilisables pour réchauffer des aliments ou des liquides. Du verre fin peut cependant être fêlé ou brisé par un changement soudain de température.
• Bocaux	✓	Retirez le couvercle et utilisez uniquement pour réchauffer.
Métal		
• Plats	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles) ou du feu.
• Attaches pour sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, gobelets, serviettes Papier absorbant	✓	Pour réchauffer ou cuire avec des temps de cuisson courts. Permet d'absorber un excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Risquent de provoquer des arcs électriques (étincelles).
Plastique		
• Barquettes	✓	Surtout les thermoplastiques résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à hautes températures. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film plastique	✓	Permet de conserver l'humidité. Ne doit pas toucher les aliments. Faites attention de ne pas vous faire brûler par la vapeur lorsque vous retirez le film.
• Sacs de congélation	✓ ✗	Uniquement des sacs spéciaux pour cuisson au bain-marie ou au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Piquez avec une fourchette, si nécessaire.
Papier sulfurisé ou paraffiné	✓	Permet de conserver l'humidité et d'éviter des éclaboussures.

✓ = Recommandé **✓ ✗ = Faire attention** **✗ = Peu sûr**

MICRO-ONDES

Les micro-ondes pénètrent les aliments, attirées et absorbées par l'eau, les matières grasses et le sucre.
Elles permettent d'accélérer la circulation des molécules dans les aliments. La circulation rapide des molécules entraîne des frottements, et la chaleur qui en résulte permet de cuire les aliments.

CUISSON

Récipients adaptés à la cuisson aux micro-ondes
Pour un rendement optimal, les micro-ondes doivent circuler librement sans être retenues par le récipient utilisé. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium ou le cuivre ; en revanche, elles peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier et le bois. Par conséquent, les aliments ne doivent jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments adaptés à la cuisson aux micro-ondes
Les micro-ondes conviennent à de nombreux aliments, parmi lesquels les légumes frais ou congelés, les fruits, les pâtes, le riz, les céréales, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, crèmes anglaises, soupes, conserves et autres condiments peuvent également être cuits aux micro-ondes. D'une façon générale, la cuisson aux micro-ondes est parfaitement adaptée aux aliments traditionnellement cuits sur une table de cuisson. Ainsi, vous pouvez faire fondre du beurre ou du chocolat avec votre four à micro-ondes (pour plus de renseignements, reportez-vous à la section sur les astuces micro-ondes).

Nécessité de recouvrir les aliments pendant la cuisson
En recouvrant les aliments pendant la cuisson, l'eau qu'ils contiennent se transforme en vapeur et contribue alors au processus de cuisson. Vous pouvez recouvrir les aliments de différentes façons : à l'aide d'une assiette en céramique, d'un couvercle ou d'un film en plastique (garanti micro-ondes).

Temps de repos
Le temps de repos permet à la température de se répartir uniformément après la cuisson.

Conseils de cuisson pour les légumes congelés

Utilisez un saladier en verre avec couvercle. Appliquez le temps de cuisson minimum indiqué dans le tableau ci-dessous et laissez le couvercle pendant la cuisson. Prolongez la cuisson selon vos goûts. Remuez deux fois en cours de cuisson, puis une fois lorsque la cuisson est terminée. Ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre lorsque la cuisson est terminée. Laissez recouvert pendant le temps de repos.

Aliment	Quantité	Puiss-ance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Épinards	150g	600W	5 à 6	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).
Brocoli	300g	600W	8 à 9	2 à 3	Ajoutez 30 ml d'eau froide (2 cuillères à soupe).

Aliment	Quantité	Puiss-ance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Petits pois	300g	600W	7 à 8	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).
Haricots verts	300g	600W	7½ à 8½	2 à 3	Ajoutez 30 ml d'eau froide (2 cuillères à soupe).
Jardinière de légumes (carottes, petits pois, maïs)	300g	600W	7 à 8	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).
Mélange de légumes (cuisine chinoise)	300g	600W	7½ à 8½	2 à 3	Ajoutez 15 ml d'eau froide (1 cuillère à soupe).

Conseils de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz: utilisez un grand saladier en verre avec couvercle. Ajoutez l'eau froide et laissez le couvercle pendant la cuisson. (Sachez que le riz gonfle et double de volume pendant la cuisson.)
Lorsque la cuisson est terminée, remuez avant de laisser reposer, puis ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre.
Remarque: le riz n'absorbe pas forcément toute l'eau pendant la cuisson. N'hésitez pas à l'égoutter avant de servir.

Pâtes: utilisez un grand saladier en verre. Ajoutez l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez. Ne recouvrez pas pendant la cuisson.
Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer avec un couvercle et égouttez avant de servir.

Aliment	Quantité	Puiss-ance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Riz blanc	250g 375g	900W	15 à 16 17½ à 18½	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz brun	250g 375g	900W	20 à 21 22 à 23	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Mélange de riz (riz ordinaire + riz sauvage)	250g	900W	16 à 17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Mélange de céréales (riz + blé)	250g	900W	17 à 18	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250g	900W	10 à 11	5	Ajoutez 1 l d'eau chaude.

FR

Conseils de cuisson pour les légumes frais

Utilisez un saladier en verre avec couvercle. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) pour 250 g de légumes, à moins qu'une autre quantité ne soit spécifiée dans le tableau ci-dessous. Appliquez le temps de cuisson minimum indiqué dans le tableau ci-dessous et laissez le couvercle pendant la cuisson. Prolongez la cuisson selon vos goûts.
Remuez une fois en cours de cuisson, puis une fois lorsque la cuisson est terminée.
Ajoutez du sel, des fines herbes et du beurre lorsque la cuisson est terminée.
Laissez reposer avec le couvercle pendant trois minutes.

Astuce: découpez les légumes en morceaux de taille similaire. Plus les morceaux seront petits, plus la cuisson sera rapide.

Tous les légumes frais doivent être cuits à puissance de cuisson maximale (900W).

Aliment	Quantité	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Brocoli	250g 500g	3½ à 4 6 à 7	3	Préparez des bouquets de taille similaire. Placez les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250g	5 à 5½	3	Ajoutez 60 à 75 ml d'eau (5 à 6 cuillères à soupe).
Carottes	250g	3½ à 4	3	Découpez les carottes en rondelles.
Chou-fleur	250g 500g	4 à 4½ 6½ à 7½	3	Préparez des bouquets de taille similaire. Recoupez les gros bouquets en deux. Placez les tiges vers le centre.
Courgettes	250g	3 à 3½	3	Découpez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml d'eau (2 cuillères à soupe) ou une noix de beurre. Cuisez jusqu'à ce que les courgettes soient tendres.
Aubergines	250g	2½ à 3	3	Découpez les aubergines en petites rondelles et arrosez d'une cuillère à soupe de jus de citron.
Poireaux	250g	3 à 3½	3	Coupez les poireaux en rondelles épaisses.
Champignons	125g 250g	1 à 1½ 2 à 2½	3	Nettoyez les champignons. Laissez-les en entier s'ils sont petits. S'ils sont assez gros, découpez-les en lamelles. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Ajoutez du sel et du poivre. Égouttez avant de servir.
Oignons	250g	4 à 4½	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. Ajoutez uniquement 15 ml d'eau (1 cuillère à soupe).
Poivrons	250g	3½ à 4	3	Coupez les poivrons en petits morceaux.
Pommes de terre	250g 500g	3 à 4 6 à 7	3	Pesez les pommes de terre épluchées, puis coupez-les en morceaux de taille similaire.
Navets	250g	4½ à 5	3	Coupez les navets en petits cubes.

RÉCHAUFFAGE

Le four à micro-ondes permet de réchauffer les aliments en infiniment moins de temps qu'un four traditionnel ou qu'une table de cuisson.
Reportez-vous aux tableaux des deux pages suivantes pour plus de renseignements sur les niveaux de puissance et les temps de réchauffage. Les temps donnés dans les tableaux sont fixés en considérant que la température ambiante des liquides se situe entre 18°C et 20°C, et que la température d'un aliment réfrigéré se situe entre 5°C et 7°C.

Préparer et recouvrir les aliments

Évitez de réchauffer des aliments trop gros comme un rôti, car il aurait tendance à trop cuire et à se dessécher à l'extérieur avant que son centre ne soit bien chaud. Pour obtenir un résultat optimal, découpez les aliments en plusieurs morceaux ou tranches.

Régler le niveau de puissance et mélanger

Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W, tandis que d'autres nécessitent une puissance de 600 W, 450 W ou 300 W.
Pour plus de renseignements, reportez-vous aux tableaux des pages suivantes. Il est préférable de réchauffer un aliment en choisissant un niveau de puissance relativement bas lorsqu'il s'agit d'un aliment délicat, de quantités importantes ou si l'aliment risque de se réchauffer très rapidement (tartelettes sucrées, par exemple).
Pour obtenir un résultat optimal, remuez ou retournez pendant le réchauffage. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.
Faites particulièrement attention lorsque vous réchauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température et éviter de vous brûler, remuez avant, et après la cuisson. Laissez les liquides dans le four pendant le temps de repos. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.
Évitez de gâcher les aliments en les faisant cuire trop longtemps. Il est préférable de sous-estimer le temps de cuisson et d'ajouter ensuite du temps, si nécessaire.

Chauffer et laisser reposer

Lorsque vous réchauffez des aliments pour la première fois, nous vous conseillons de noter les temps de cuisson pour référence ultérieure.
Veillez toujours à ce que les aliments réchauffés soient chauds à l'extérieur et à l'intérieur.
Lorsque le réchauffage est terminé, laissez les aliments reposer pendant un court instant afin que la température se répartisse uniformément.
Le temps de repos recommandé après le réchauffage se situe entre 2 et 4 minutes, à moins qu'une autre valeur ne soit spécifiée dans les tableaux des pages suivantes.
Faites toujours très attention lorsque vous chauffez des liquides ou des aliments pour bébé. Pour plus de renseignements, reportez-vous aux précautions d'emploi.

Conseils pour réchauffer des liquides

Lorsque le réchauffage est terminé, laissez reposer au moins 20 secondes pour bien répartir la chaleur.
Remuez pendant la cuisson si nécessaire, et TOUJOURS après. Pour empêcher les liquides de continuer à monter en température et éviter de vous brûler, remuez avant, pendant et après la cuisson. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique dans les liquides pour permettre à la température de baisser plus rapidement et éviter les débordements.

Conseils pour réchauffer des aliments pour bébé

Aliments pour bébé:
placez l'aliment dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez après le réchauffage. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez de nouveau, puis vérifiez la température avant de servir. La température recommandée pour ce type d'aliments se situe entre 30°C et 40°C.

Lait pour bébé:
versez le lait dans un biberon stérilisé. Réchauffez sans recouvrir.
Ne chauffez jamais un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Agitez avant de laisser reposer et avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. La température recommandée pour le lait est d'environ 37°C.

Remarque:
la température des aliments pour bébé doit absolument être vérifiée avant de les servir afin d'éviter les brûlures. Reportez-vous au second tableau de la page 20 pour plus de renseignements sur les niveaux de puissance et les temps de réchauffage.

Réchauffer deux plats en même temps

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Puiss-ance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Soupe (réfrigérée)	2 x 250g 2 x 350g	900W	3½ à 4½ 5 à 6	2 à 3	Versez la soupe dans deux assiettes creuses en céramique et recouvrez. Posez une assiette sur le plateau et l'autre sur la grille. Remuez après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Poulet au curry avec du riz (réfrigéré)	2 x 350g	600W	7 à 8½	3	Mettez les deux plats composés de deux aliments dans deux assiettes plates en céramique. Recouvrez d'un film plastique garanti micro-ondes. Posez une assiette sur le plateau et l'autre sur la grille.
Assiette garnie (réfrigérée)	2 x 350g	600W	7½ à 9	3	Mettez les deux plats composés de 2 à 3 aliments dans deux assiettes plates en céramique. Recouvrez d'un film plastique garanti micro-ondes. Posez une assiette sur le plateau et l'autre sur la grille.

Réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Puis-sance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Boissons (café, thé et eau)	150ml (1tasse) 300ml (2 tasses) 450ml (3 tasses) 600ml (4 tasses)	900W	1 à 1½ 1½ à 2 2½ à 3 3 à 3½	1 à 2	Versez la boisson dans des tasses, puis réchauffez sans recouvrir. Disposez les tasses de la façon suivante : au centre du plateau pour une seule tasse, à l'opposé l'une de l'autre pour deux tasses, et en cercle pour trois ou quatre tasses. Laissez dans le four pendant le temps de repos, puis remuez.
Soupe (réfrigérée)	250g 350g 450g 550g	900W	2 à 2½ 2½ à 3 3 à 3½ 3½ à 4	2 à 3	Versez la soupe dans une assiette creuse ou dans un bol en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Ragoût (réfrigéré)	350g	600W	4½ à 5½	2 à 3	Placez le ragoût dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes avec de la sauce (réfrigéré-es)	350g	600W	3½ à 4½	3	Disposez les pâtes (spaghetti ou coquillettes) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez d'un film plastique garanti micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes fourrées avec de la sauce (réfrigéré-es)	350g	600W	4 à 5	3	Disposez les pâtes fourrées (ravioli ou tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez d'un film ou d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis avant de laisser reposer et de servir.
Assiette garnie (réfrigérée)	350g 450g 550g	600W	4½ à 5½ 5 à 6 5½ à 6½	3	Mettez le plat composé de 2 à 3 aliments dans une assiette en céramique. Recouvrez d'un film plastique garanti micro-ondes.

FR

Réchauffer des aliments pour bébé et du lait

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliment	Quantité	Puiss-ance	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190g	600W	30 sec.	2 à 3	Placez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez et vérifiez la température avant de servir.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruit)	190g	600W	20 sec.	2 à 3	Placez la bouillie dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez pendant la cuisson. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Remuez et vérifiez la température avant de servir.
Lait	100ml 200ml	300W	30 à 40 sec. 1min. à 1min. 10 sec.	2 à 3	Remuez ou agitez, puis versez dans un biberon stérilisé. Placez le biberon au centre du plateau. Cuisez sans couvercle. Remuez et laissez reposer pendant au moins trois minutes. Remuez de nouveau et vérifiez la température avant de servir.

DÉCONGÉLATION

Le four à micro-ondes est un appareil parfaitement adapté pour décongeler des aliments rapidement, ce qui est très pratique lorsque des amis arrivent chez vous à l'improviste.
La volaille congelée doit être entièrement dégelée avant de démarrer la cuisson. Retirez toute attache métallique et tout élément d'emballage pour permettre au jus de décongélation de s'écouler.
Placez la volaille congelée dans un plat sans couvercle. Retournez à mi-parcours, videz le jus de décongélation et retirez les abats dès que possible.
Vérifiez la température de la volaille de temps en temps pour vous assurer qu'elle reste constante.
Si la partie externe de la volaille devient tiède, arrêtez le four et laissez reposer pendant 20 minutes avant de reprendre la décongélation.
Laissez toujours reposer le poisson, la viande et la volaille afin de terminer la décongélation.
Le temps de repos varie en fonction de la quantité à décongeler. Pour plus de renseignements, reportez-vous au tableau de la page suivante.

Astuce: les aliments plats et fins décongèlent plus facilement que les aliments épais, et plus les quantités sont réduites, plus la décongélation est rapide. N'oubliez pas cette astuce lorsque vous congelez ou décongelez des aliments.

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour décongeler des aliments dont la température est située entre -18°C et -20°C.

Tous les aliments congelés doivent être décongelés en réglant votre four sur le niveau de puissance de décongélation (180 W).

Aliment	Quantité	Cuisson (en minutes)	Repos (en minutes)	Recommandations
Viande Viande hachée Pavés de porc	200g 400g 250g	6 à 7 10 à 12 7 à 8	15 à 30	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Retournez à mi-parcours.
Volaille Morceaux de poulet Poulet entier	500g (2morceaux) 1200g	14 à 15 32 à 34	15 à 60	Utilisez une assiette plate en céramique. Disposez le poulet côté peau vers le bas s'il s'agit de morceaux découpés, côté bréchet vers le bas s'il s'agit d'un poulet entier. Retournez à mi-parcours.
Poisson Filets de poisson Poisson entier	200g 400g	6 à 7 11 à 13	10 à 25	Mettez le poisson (entier ou en filets) au centre d'une assiette plate en céramique. Placez les filets fins sous les filets épais. Retournez à mi-parcours.
Fruits Baies	250g	6 à 7	5 à 10	Disposez les fruits dans un grand plat rond en verre.
Pain Petits pains individuels (50g environ) Toast/ Sandwich Pain noir (à base de blé et de seigle)	2pcs 4pcs 250g 500g	1 à 1½ 2½ à 3 4 à 4½ 7 à 9	5 à 20	Placez les petits pains en rond ou le pain entier horizontalement sur du papier absorbant, au centre du plateau. Retournez à mi-parcours.

GRIL

L'élément chauffant du gril (ou résistance) se situe sous la voûte du four. Il fonctionne lorsque la porte du four est fermée et le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Pour faire dorer les aliments plus rapidement, faites préchauffer le gril pendant quatre minutes.

Récipients adaptés au mode gril

Utilisez des plats résistant aux flammes. Les plats peuvent être métalliques ou présenter des parties métalliques. N'utilisez pas de récipients ou de plats en plastique, car ils se déforment à haute température.

Aliments adaptés au mode gril

Le mode gril convient à de nombreux aliments, parmi lesquels les côtelettes, les saucisses, les steaks, les hamburgers, les tranches de bacon et de jambon fumé, les portions de poisson, les sandwichs et les amuse-bouche.

ATTENTION :

Lorsque vous utilisez le mode gril seul, assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale sous la voûte du four et non pas en position oblique. Placez toujours les aliments sur la grille haute, sauf indication contraire.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode de cuisson allie la chaleur par rayonnement provenant du gril à la rapidité de la cuisson par micro-ondes. Il fonctionne lorsque la porte du four est fermée et le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Trois modes combinés sont disponibles avec ce four : 600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

Récipients adaptés au mode combiné micro-ondes + gril

Veillez à utiliser des récipients garantis micro-ondes. En outre, les plats doivent résister aux flammes.
N'utilisez pas de plats métalliques en mode combiné. N'utilisez pas de récipients ou de plats en plastique, car ils se déforment à haute température.

Aliments adaptés au mode combiné micro-ondes + gril

Le mode combiné micro-ondes + gril convient à tout type d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés ou gratinés (des pâtes au gratin, par exemple) ainsi qu'aux aliments nécessitant un temps de cuisson très court pour les faire dorer sur le dessus. Ce mode peut également servir pour des aliments plus gros généralement appréciés lorqu'ils sont dorés et croustillants sur le dessus (des morceaux de poulet, par exemple). Dans ce cas, retournez les morceaux de poulet à mi-cuisson.
Pour plus de renseignements, reportez-vous aux tableaux des deux pages suivantes.

ATTENTION :

Lorsque vous utilisez le mode combiné micro-ondes + gril, assurez-vous que l'élément chauffant est en position horizontale sous la voûte du four et non pas en position oblique.
Placez les aliments sur la grille haute, à moins qu'il ne soit recommandé de placer les aliments directement sur le plateau.
Pour plus de renseignements, reportez-vous aux tableaux des deux pages suivantes.

Les aliments doivent être retournés si vous souhaitez les faire dorer des deux côtés.

Conseils pour faire griller des aliments congelés

Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliments congelés	Quantité	Puiss-ance	Cuisson côté 1 (en minutes)	Cuisson côté 2 (en minutes)	Recommandations
Petits pains individuels (50g environ)	2 petits pains 4 petits pains	Micro-ondes + gril	300W+ gril 1½ à 2 2½ à 3	mode gril seul 2 à 3 2 à 3	Disposez les petits pains sens dessus dessous en cercle sur le plateau. Faites griller le deuxième côté 2 à 3 minutes selon vos goûts. Laissez reposer 2 à 5 minutes.
Baguettes	200 à 250g (1baguette)	Micro-ondes + gril	450W+ gril 3½ à 4	mode gril seul 2 à 3	Disposez la baguette en diagonale sur du papier sulfurisé sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson en mode gril.
Gratin (légumes ou pommes de terre)	400g	450 W + gril	13 à 15	-	Placez le gratin congelé dans un petit plat en verre, puis posez ce dernier sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Pâtes (cannelloni, macaroni ou lasagnes)	400g	600 W + gril	14 à 16	-	Placez les pâtes congelées dans un plat rectangulaire en verre, puis posez ce dernier directement sur le plateau. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Gratin de poisson	400g	450 W + gril	16 à 18	-	Placez le gratin de poisson congelé dans un petit plat rectangulaire en verre, puis posez ce dernier directement sur le plateau. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.

FR

Conseils pour faire griller des aliments frais

Faites préchauffer le gril en activant le mode gril pendant quatre minutes.
Reportez-vous au tableau ci-dessous pour les réglages du niveau de puissance et du temps de cuisson.

Aliments congelés	Quantité	Puiss-ance	Cuisson côté 1 (en minutes)	Cuisson côté 2 (en minutes)	Recommandations
Toasts	4 toasts (25 g chacun)	Mode gril seul	3½ à 4½	3 à 4	Disposez les toasts l'un à côté de l'autre sur la grille.
Petits pains individuels (déjà cuits)	2 à 4	Mode gril seul	2½ à 3½	1½ à 2½	Commencez la cuisson en disposant les petits pains sens dessus dessous en cercle sur le plateau.
Tomates gratinées	200 g (2tomates) 400 g (4tomates)	300W + gril	3½ à 4½ 5 à 6	-	Coupez les tomates en deux. Saupoudrez de fromage râpé. Disposez les moitiés de tomate en cercle dans un plat en verre, puis posez ce dernier sur la grille.
Toasts à la tomate et au fromage	4 pcs (300 g)	300W + gril	4 à 5	-	Faites d'abord griller les toasts. Placez la garniture sur les toasts, puis posez ces derniers sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Toasts hawaïens (ananas, jambon, tranches de fromage)	2toasts (300 g) 4toasts (600 g)	450W + gril	3½ à 4½ 6 à 7	-	Faites d'abord griller les toasts. Placez la garniture sur les toasts, puis posez ces derniers sur la grille. Disposez-les à l'opposé l'un de l'autre sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre en robe de chambre	250g 500g	600W + gril	4½ à 5½ 6½ à 7½	-	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille, côté arrondi vers le bas.
Gratin de pommes de terre/de légumes (réfrigéré)	500g	450W + gril	9 à 11	-	Placez le gratin dans un petit plat en verre, puis posez ce dernier sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Morceaux de poulet	450 g (2 morce-aux) 650 g (2 à 3mor-ceaux) 850 g (4 morce-aux)	300W + gril	7 à 8 9 à 10 11 à 12	7 à 8 8 à 9 9 à 10	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile, puis ajoutez des épices. Disposez les morceaux en cercle, les ailes et les pattes au centre. Laissez reposer 2 à 3 minutes.

Aliments congelés	Quantité	Puiss-ance	Cuisson côté 1 (en minutes)	Cuisson côté 2 (en minutes)	Recommandations
Poulet rôti	900g 1100g	450W + gril	10 à 12 12 à 14	9 à 11 11 à 13	Badigeonnez le poulet d'huile, puis ajoutez des épices. Disposez le poulet côté bréchet vers le bas pour commencer (cuisson côté 1), puis vers le haut (cuisson côté 2) sur le plateau. Laisser reposer 5 minutes après la cuisson en mode gril.
Côtelettes d'agneau (taille moyenne)	400 g (4 côte-lettes)	Mode gril seul	10 à 12	8 à 9	Badigeonnez les côtelettes d'huile, puis ajoutez des épices. Disposez les côtelettes en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson en mode gril.

Conseils pour faire griller des aliments frais

Aliments congelés	Quantité	Puiss-ance	Cuisson côté 1 (en minutes)	Cuisson côté 2 (en minutes)	Recommandations
Pavés de porc	250g (2pavés) 500g (4pavés)	Micro-ondes + gril	(300W+ Gril) 6 à 7 8 à 10	(mode gril seul) 5 à 6 7 à 8	Badigeonnez les pavés d'huile, puis ajoutez des épices. Disposez les pavés en cercle sur la grille. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson en mode gril.
Poissons grillés	450g 650g	300W + gril	6 à 7 7 à 8	7 à 8 8 à 9	Badigeonnez la peau des poissons d'huile, puis ajoutez des fines herbes et des épices. Disposez les poissons côte à côte en sens inverse (la queue de l'un à côté de la tête de l'autre) sur la grille.
Pommes fruits au four	2 pommes (400g environ) 4 pommes (800g environ)	300W + gril	6 à 7 10 à 12	-	Retirez le trognon, puis garnissez l'intérieur de raisins secs et de confiture. Ajoutez des amandes effilées sur le dessus. Disposez les pommes dans un plat en verre. Posez ce dernier directement sur le plateau.

Conseils de cuisson(suite)

Astuces micro-ondes

FAIRE FONDRE DU BEURRE
Placez 50 g de beurre dans un petit récipient en verre. Mettez un couvercle en plastique. Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W jusqu'à ce que le beurre soit fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT
Placez 100 g de chocolat en morceaux dans un petit récipient en verre.
Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Remuez une ou deux fois pendant l'opération. Utilisez un gant isolant pour sortir le récipient du four.

FAIRE RAMOLLIR DU MIEL CRISTALLISÉ
Placez 20 g de miel cristallisé dans un petit récipient en verre.
Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel soit ramolli.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE
Posez les feuilles de gélatine (10 g) à plat dans un récipient d'eau froide et laissez tremper pendant cinq minutes.
Placez les feuilles de gélatine égouttées dans un petit saladier en verre.
Faites chauffer pendant une minute à 300 W.
Remuez après l'opération.

FAIRE UN GLAÇAGE OU UN NAPPAGE (POUR GÂTEAUX)
Mélangez la préparation pour glaçage (14 g environ) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites chauffer sans recouvrir dans un récipient en verre pendant 3 ½ à 4 ½ minutes à 900 W jusqu'à ce que le glaçage ou le nappage soit transparent.
Remuez deux fois pendant l'opération.

FAIRE DE LA CONFITURE
Placez 600 g de fruits (des groseilles et des cassis, par exemple) dans un saladier en verre de taille adéquate avec couvercle. Ajoutez 300 g de sucre à confiture et remuez.
Faites cuire 10 à 12 minutes à 900 W en recouvrant.
Remuez souvent pendant la cuisson.
Versez directement dans des pots en verre avec couvercles qui se vissent.
Mettez les couvercles, puis laissez les pots retournés pendant cinq minutes.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES
Étalez 30 g d'amandes éffilées dans une assiette en céramique de taille moyenne.
Faites dorer pendant 3 ½ à 4 ½ minutes à 600 W en remuant plusieurs fois pendant l'opération.
Laissez reposer 2 à 3 minutes dans le four. Utilisez un gant isolant pour sortir l'assiette du four.

Nettoyez votre four à micro-ondes

FR

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de particules d'aliments, vous devez nettoyer régulièrement les éléments suivants du four à micro-ondes :

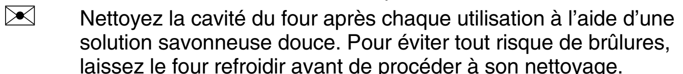
- ***l'intérieur et l'extérieur,***
- ***la porte et les joints d'étanchéité,***
- ***le plateau et l'anneau de guidage.***

☛ Veillez **TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que la porte ferme correctement.

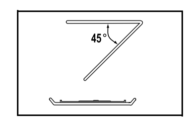
☛ Si le four n'est pas régulièrement nettoyé, la surface risque de se détériorer, ce qui peut altérer le fonctionnement de l'appareil et engendrer une situation dangereuse.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Retirez les éclaboussures ou autres traces tenaces sur les parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'une éponge savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable se dégage du four, placez une tasse d'eau citronné sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à puissance maximale (900 W).
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier pouvant aller au lave-vaisselle.

Ne laissez **JAMAIS** couler d'eau dans les orifices de ventilation.
N'utilisez **JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques.
Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte, afin qu'aucune particule :
- ne s'accumule,
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.



Nettoyez la cavité du four après chaque utilisation à l'aide d'une solution savonneuse douce. Pour éviter tout risque de brûlures, laissez le four refroidir avant de procéder à son nettoyage.



Pour faciliter le nettoyage de la voûte du four, faites pivoter l'élément chauffant vers le bas à un angle de 45°.

Rangez ou réparez votre four à micro-ondes

FR

Pour le rangement ou le dépannage de votre four à micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions.

N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- ***charnière cassée, joints détériorés,***
- ***châssis déformé ou embouti.***

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes peut effectuer les réparations.

☛ Ne retirez **JAMAIS** l'habillage du four. Si le four est en panne ou nécessite une intervention technique :

- débranchez-le de la prise de courant,
- appelez le service après-vente SAMSUNG le plus proche.

✉ Si vous souhaitez ranger temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non-poussiéreux.
Raison: la poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

✉ Ce four à micro-ondes n'est pas conçu pour utilisation commerciale.

Français



Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)

(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et dans d'autres pays européens pratiquant le tri sélectif)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et professionnels sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets professionnels et commerciaux.

Spécifications techniques

Les descriptions et caractéristiques figurant dans ce mode d'emploi sont données à titre d'information et sans engagement. Soucieux de la qualité de ses produits, SAMSUNG se réserve le droit d'effectuer des modifications sans préavis.

Modèle	**GE109M / GE109MST**
Source d'alimentation	230 V AC, 50 Hz
Consommation Micro-ondes Gril Mode combiné	 1400 W 1300 W 2700 W
Puissance restituée en micro-ondes	100 W / 900 W 6 niveaux (IEC - 705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Type de magnétron	OM75P(31)
Méthode de refroidissement	Moteur de ventilation
Dimensions (Long. x Haut. x Prof.) Extérieures Cavité du four	 517 x 297 x 436 mm 336 x 241 x 349 mm
Capacité	28 litres
Poids Net	 16 kg environ



DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
LUXEMBURG	02 261 03 710	www.samsung.com/lu
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (0900-726-7864, € 0.10/Min)	www.samsung.com/nl